

sardanejant

LA PÀGINA DE LA FEDERACIÓ SARDANISTA DE LES COMARQUES DE LLEIDA

coordinen: M. Pilar Artero Fernández i Albert Font Tarrés. Telèfon 973 71 19 75

CRÒNICA

'Donarà moments de gran felicitat'

El sommelier Rafel Sabadí defineix com a "lleuger i fresc" el cava del pubillatge de l'Escala



Sabadí (al centre, de blanc) acompanyat per les autoritats a la presentació.

L'Escala fa els seus passos previs abans de ser declarada com a Ciutat Pubilla de la Sardana 2010. El dimecres d'aquesta setmana va presentar el cava commemoratiu amb la presència del reconegut sommelier Rafel Sabadí. El guanyador de premis com el Nas d'Or de Catalunya 2003, 2007 i 2008, va definir el vi escumós del celler Farré-Garriga com a "lleuger, fresc, que donarà moments de gran felicitat".

La presentació del cava va ser presidida per l'alcalde de la localitat, Estanislau Puig, i el president de la Federació de Catalunya, Bartomeu Du-

CAVA COMMEMORATIU
L'Escala presenta el cava commemoratiu de la Ciutat Pubilla de la Sardana 2010



Xapa del cava.

ran. El president de la Comissió Organitzadora, Jordi Gallegos, va manifestar que el pubillatge "serà un gran projecte cultural que beneficiarà l'Escala i que ha d'atreure molta gent al municipi".

Durant l'acte també es va presentar el butlletí bimensual '7 de... Nous horitzons'. El nombre 7 de la capçalera s'utilitza en un doble sentit: expressar 'ganes de' i és el número de lletres de les paraules que conformen el lema de la publicació: "La sardana és: Cultura, Empordà i l'Escala". El primer número conté una entrevista al compositor Lluís Albert.

"Per a pasta seca, fruita seca i postres"

■ El vi escumós commemoratiu és resultat del cupatge de macabeu, Xarel·lo i parellada i té una estada mínima de 24 mesos a la cava. Les ampolles es podran trobar a les bodegues i pastisseries de l'Escala a un preu de 10 euros. D'entrada, se n'ha tret una remesa de 1.000 unitats, que es podria ampliar segons la demanda. El sommelier Rafel Sabadí considera que aquest cava és "molt correcte per acompanyar pasta seca, fruits secs o algunes postres".

Girona ja té federació

Les entitats sardanistes de l'actual província de Girona han constituït la Federació Sardanista de les Comarques Gironines. El nou ens uneix l'Agrupació d'Aplecs, la Unió de Colles de Girona i l'Agrupació de Trobades Sardanistes Infantils de Girona. "Agruparem una vuitantena d'entitats sardanistes", segons ha confirmat a SARDANEJANT el president de la nova federació, Xavier Tresserras. Tal com va avançar aquesta pàgina (vegeu l'edició del 9 d'abril), s'ha seguit el procés iniciat, l'any 1995, per la Federació Sardanista de les Comarques de Lleida d'aglutinar el moviment sardanista sota un únic ens.

El final del Campionat, diumenge a Balaguer

El Campionat de Colles Sardanistes de la Terra Ferma 2009 clourà aquest diumenge a Balaguer, després de 14 concursos des de l'1 de març. La plaça Mercadal de la capital de la Noguera serà l'escenari, a partir de les 12 del migdia, de l'últim certamen de la temporada i definirà com queda la classificació final, que es farà pública durant les properes setmanes. La cobla La Selvatana serà l'encarregada de la interpretació musical de les sardanes.

Editen les 'inquietuds' de Jesús Ventura

La discogràfica PICAP ha tret al mercat el disc 'Inquietuds' del compositor Jesús Ventura Barnet amb dotze sardanes escrites a la dècada dels vuitanta, quan l'autor tenia entre vint i trenta anys i apuntava com una jove promesa. El disc, enregistrat per la Cobla Mediterrània, conté les obres *Inquietuds*, *Cordial*, *Un nou horitzó*, *Ninalba*, *Maragda*, *Albada*, *Com una onada*, *Present a Calella*, *Tenacitat*, *Ahir, avui i sempre*, *Gegantiniana* i *El nostre Manelic*.

La Nit de la Sardana es farà a Mollerussa

La Nit de la Sardana tindrà lloc dissabte 28 de novembre a Mollerussa. A partir de dos quarts de vuit del vespre, hi haurà un concert de la Bellpuig Cobla al Teatre L'Amistat durant el qual es lliuraran els trofeus del Campionat de Colles Sardanistes de la Terra Ferma 2009. L'acte continuarà al restaurant Resquitx, on s'entregaran els Premis Rotllana, dedicats a persones o entitats que han destacat per la seua tasca sardanista. La Nit de la Sardana és la cloenda anual de la temporada que organitza la Federació Sardanista de les Comarques de Lleida i els òrgans que la conformen.

Els músics de cobla poden convalidar part de la llicenciatura

L'Escola Superior de Música convoca una prova única per a instruments tradicionals, acreditant experiència

L'Escola Superior de Música de Catalunya, l'únic centre públic que atorga una titulació equivalent a la universitària, ha convocat una prova única adreçada "als professionals de l'àmbit de la música tradicional amb experiència reconeguda" mínima de 10 anys abans del passat 31 d'agost.

La convocatòria, justificada per la incorporació tardana

dels instruments tradicionals del programa oficial, pretén validar crèdits del currículum i ser una prova d'accés extraordinària al grau superior. Se'n poden beneficiar instruments de la cobla com el tible, la tenora, el fiscorn, el flabiol i el tamborí, a més de la gralla, la dolçaina, la cornamusa i l'acordió diatònic. Així com el cant flamenc i la guitarra flamenca.

Vielha, Salardú i el Pont de Suert, agermanades per les cultures catalana i occitana

Les poblacions occitanes de Vielha i Salardú i el municipi català del Pont de Suert seran les seus de la vuitena trobada cultural d'agermanament occitano-català del Pirineu que organitza l'associació Almosc. L'acte, que tindrà lloc el cap de setmana del 14 i 15 de novembre, és considerat com l'últim del programa d'enguany de la Coordinadora d'Aplecs de la Sardana de les Comarques Lleidatanes.

El primer dia de la festa tindrà lloc en territori aranès, on s'hi faran activitats com un concurs de recitació o l'actuació de la cantant aranese Lucía.

Diumenge, el Pont de Suert acollirà una cercavila i exhibició a càrrec dels grups convidats: la colla sardanista Sol Ixent i la colla bastonera de Vilanova de Bellpuig, la colla gegantera de Balaguer, grallers i Es Gripets de Salardú.